

**業界初登場！使い切りタイプのスティック味噌  
『円熟こうじみそ スティックみそ』を発売**

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博、以下当社)は、業界初の使い切りタイプの味噌『円熟こうじみそ スティックみそ』を2018年2月26日(月)から全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。



当社は創業以来、無添加、有機味噌を中心に素材にこだわった味噌づくりに邁進してまいりました。おいしく健やかな食生活に貢献したいという思いのもと、おいしさに磨きをかけることはもちろん、お客様のニーズに耳を傾け、簡便性、減塩、値ごろ感のある商品など、さまざまな形に変えて味噌のおいしさを提案しています。

今回、普段使用している味噌についての独自アンケートを実施したところ「購入してから使い切るまでに時間がかかる」「開封後に味噌の表面が乾いてしまう」「計量が手間」「使い切りタイプがほしい」などのニーズがあることがわかりました。味噌を計量して使用している方でも、そのうちの約9割が手間だと感じると回答。また、溶く手間がなく使い勝手の良い液状味噌を使用しているお客様のうち約8割は、固形味噌の方がおいしそうと思うと回答しました。そのようなお声を受け、このたび使い切りタイプのスティック味噌『円熟こうじみそ スティックみそ』の開発に至りました。

『円熟こうじみそ スティックみそ』は、20gの味噌をスティック状に個包装した使い切りタイプの味噌です。使い切りですので、空気にふれて乾くことなくいつでも開けたてのおいしさをお楽しみいただけます。味噌は、当社のロングセラー商品『無添加 円熟こうじみそ』を使用し、糀の風味豊かな味わいに仕上げました。さらに、簡便調理にお役立ていただけるよう、どんな具材にも合わせやすい昆布だしの上品なうま味を効かせています。本商品を通じて、忙しい共働き世帯や味噌の使用量が少ない単身者、忙しくてもおいしい手づくりみそ汁が飲みたいという方に、新しい味噌食生活を提案してまいります。

**< 『円熟こうじみそ スティックみそ』商品概要 >**

参考小売価格：350円(税別) / 内容量：20g×20本 / 賞味期限：180日間

円熟こうじみそ HP: <https://www.hikarimiso.co.jp/enjyuku/>

< 本件に関するお問い合わせ先 >

ひかり味噌 PR 事務局 (アンティル内) 佐藤、早川、小林

TEL : 03-6825-3020 / FAX : 03-6685-5266

メール : hikarimiso-pr@vectorinc.co.jp